



4.10 / Pr01/EM012f/02-02-18/b

## Spécification Produit fini

### MACARONS COULEUR CHOCOLAT 35 MM

#### 1 ) DONNEES GENERALES DU PRODUIT

/ NOM DU PRODUIT: macarons de paris - couleur chocolat

/ DESCRIPTION DU PRODUIT : macarons 35 mm, biscuit aux amandes avec cacao en poudre (couleur chocolat), non fourrés

/ INGRÉDIENTS:

Sucre, **amandes** 24%, blanc **d'œuf**, cacao maigre en poudre, amidon, conservateur (acide sorbique E200), colorant (cochenille E120).

*Peut contenir du lait, gluten, arachides et d'autres fruits à coque.*

/ DATE LIMITE DE CONSOMMATION: 12 mois après la date de production

#### 2) CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

/ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES:

Paramètres	Norme
Dimensions	
- diamètre	35 mm $\pm$ 5
Poids par pièce	3 g $\pm$ 0,5

/ CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Paramètres	Norme
Absence de produits toxiques: conforme à la législation Belge et Européenne en vigueur	
Absence d'objets étrangers	

/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Vue générale: biscuit égale avec des bords irréguliers

Couleur: brun

Odeur: odeur typique de macaron aux amandes

Goût: goût typique de macaron aux amandes

#### / CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore aerobe totale	< 10000 / g
E-coli	< 100 / g
Staphylococcus aureus	< 1000 / g
Levures	< 1000 / g
Moississures	< 1000 / g
Salmonella	Absent / 25 g
Listeria monocytogenes	Absent / 25 g

### 3) ALLERGENES

	Présent en tant qu'ingrédient	Contamination croisée possible ?
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine, épeautre, kamut)	-	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Œufs et produits à base d'œufs	+	+
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	+
Fruits à coque à savoir:	+	+
Amandes	+	+
Noisettes	-	+
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	+
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

#### / CONVIENT POUR :

- Végétariens : Non
- Végétaliens : Non
- Kasher : Non



4.10 / Pr01/EM012f/02-02-18/b

## Spécification Produit fini

### MACARONS COULEUR CHOCOLAT 35 MM

#### / INFORMATION CONCERNANT LES MATIERES PREMIERES / ADDITIFS GENETIQUEMENT MANIPULES

Le produit est conforme à la réglementation européenne 1829/2003 et 1830/2003 et n'oblige pas de mention supplémentaire concernant les OGM

#### / INFORMATION CONCERNANT DES INGREDIENTS IONISES OU IRRADIES:

Le produit et ses ingrédients n'ont pas reçu de traitement d'ionisation ou d'irradiation.

### 4) EMBALLAGE

- Emballage en vrac : macarons dans des blisters dans un sac en plastique et dans un carton (388 x 290 x 69mm)

### 5) CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

### 6) VALEURS NUTRITIONNELLES

#### / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Paramètres	Pour 100 g de produit
Energie	2001 kJ / 477 kcal
Matières grasses	18 g
dont saturées	1,6 g
Glucides	65 g
dont sucres	65 g
Fibres	3.3 g
Protéines	12 g
Sel (g)	0,12 g